

DECORANDO
TORTAS

MARTA BALLINA

Selección
Mujeres



DECORANDO
TORTAS
MARTA BALLINA



Selección
Mujeres

Edición 1999

STAFF

Iden y autoría

Marta Ballina

Directora

Liliana Ballina

Coordinación general

Gabriela Fernández

Luis Paolini

Fotografía

Juan Carlos Kloc



Av. Córdoba 2415, 1^{er} piso
1120 • Buenos Aires, Argentina
Telefax (5411) 4962-5379,
4962-5381 y 4963-3751
E-mail: ballina@interlink.com.ar
Web: <http://www.ballina.com.ar>
Casilla de correo 151, Suc. 53 (B)
1453 • Buenos Aires, Argentina


Prólogo

Mujeres es el nuevo título que se suma a nuestra colección **Selecciones**. Esta serie de tortas abarca el complejo mundo femenino y representa en forma amena los múltiples quehaceres de toda mujer moderna. Así, veremos a una mamá agotada llegar al final de una dura jornada en el hogar, a otra tomando un baño de espuma y también muchos de los elementos cotidianos con que las mujeres se enfrentan día a día: la imprescindible ayuda de la máquina de coser, el tejido de la abuela, la delicadeza de un abanico o el fiel compañero que resulta el mate de la tarde. Ofrecidas todas las técnicas para preparar los modelos presentados, también se podrán aventurar a otras variantes y sorprender, con una torta exclusiva, a esa mamá, amiga o esposa que diariamente se desvive por nosotros. Por eso, los modelos de este libro fueron elegidos cuidadosamente, de modo de combinar diferentes técnicas y temáticas para facilitar así la tarea de aficionados y profesionales de este maravilloso arte del azúcar, incluyendo también un suplemento de moldes y un completo recetario. Para todos aquellos que todavía no lo han hecho, les recordamos que pueden enviar por correo el cupón adjunto y disfrutar así de todos los beneficios que brinda el servicio de asesoramiento gratuito al lector. Y a quienes cuenten con una conexión a Internet, les recomendamos visitar el sitio de Ediciones Ballina y hacernos llegar sus comentarios por correo electrónico o consultar en pantalla los títulos editados en:

<http://www.ballina.com.ar>

Los esperamos, entonces,
en nuestra próxima edición de **Selecciones**.

Nelly Ballina



Canasta con flores

*Un budincito
que se transforma
en canasta,
y flores de glacé,
son el decorado
de este simpático
modelo.*



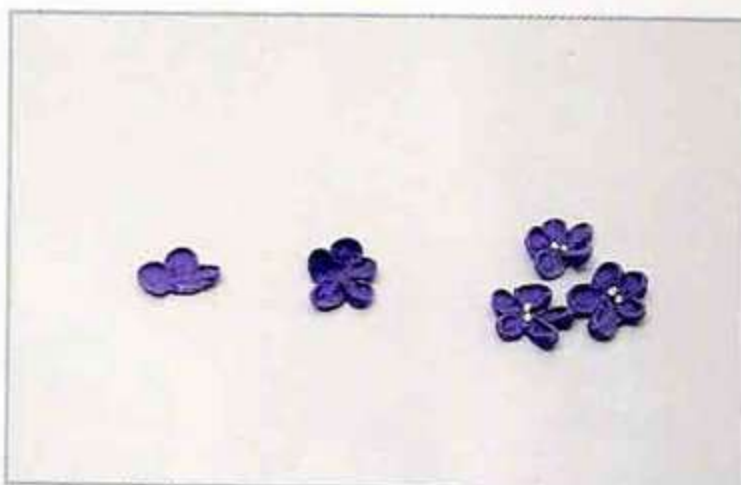
FLOR DE DURAZNO

Ir formando los pétalos con glacé rosa en manga con boquilla para hacer volados. Completar 5 pétalos y decorar el centro con glacé amarillo en cartucho.



VIOLETA

Hacer primero 3 pétalos con glacé violeta en manga con boquilla para pétalo chico curvo. Luego, hacer dos pétalos más alargados y decorar dos pequeños puntos con glacé amarillo en cartucho.



CANASTITA

1

Hacer una torta, darla vuelta y untarla con glacé. Trazar una línea vertical con glacé en manga con boquilla lisa. Cruzar esa línea con glacé en manga con boquilla para mimbre.



2

Trazar más líneas verticales y cruzarlas con líneas horizontales, pero intercaladas con las otras, hasta completar la vuelta.



3

Volver a invertir la canastita, untarla con glacé verde y pegar las flores sobre su superficie.



Seguidamente, explicamos paso a paso la realización de los dos tipos de flores que deben prepararse con anticipación para realizar esta torta.

Flor de durazno

Para realizar este tipo de flor, utilizar un clavo para decoración y una manga con glacé rosa y boquilla para hacer volados. Pegar con glacé un trocito de papel de aluminio sobre el clavo y, en el centro, apoyar la parte ancha de la boquilla. Presionar la manga mientras, al mismo tiempo, se hace girar el clavo de decoración para formar cada pétalo. Cada flor de durazno lleva 5 pétalos.

Luego, decorar el centro de cada flor con glacé amarillo en cartucho. Retirar del clavo el papel con la flor, dejar secar por lo menos durante 24 horas y luego despegar las flores del papel.

Violeta

Para hacer las violetas también se necesita utilizar un clavo de decoración, trabajando en este caso con una manga con boquilla para pétalo chico curvo. Colocar en la manga glacé teñido de violeta. Con un poquito de glacé, pegar un trocito de papel de aluminio sobre el clavo. Comenzar haciendo tres pétalos con el mismo movimiento realizado en la flor de durazno. Luego, hacer los otros dos pétalos que, como se ve en la fotografía, son más alargados. Para hacerlos, dirigir la boquilla desde el centro hacia afuera, haciendo un movimiento de ida y vuelta. Luego, decorar dos pequeños puntitos con glacé amarillo en cartucho. Dejar secar.

Canastita

Realizar una torta utilizando un mol-

CANASTA CON FLORES

de con forma de canastita, o alguno similar. Incluso, son útiles los que se venden para hacer polleras de muñecas.

A continuación, preparar glacé blanco y colocarlo en dos mangas: una con boquilla para mimbre y la otra con boquilla lisa. Dar vuelta la torta, de modo que la base quede hacia arriba, y untarla con un poco de glacé, para que la decoración pueda adherirse. Hacer un trazo con glacé, de arriba hacia abajo, utilizando la manga con boquilla lisa. Con glacé en manga con boquilla de mimbre, cruzar horizontalmente esa línea, con trazos cortos y separados entre sí, hasta completar. Volver a trazar líneas verticales y cruzarlas del mismo modo, pero intercaladas con las otras, hasta volver al punto de partida.

Decorar la unión de la base con el lateral con glacé en cartucho, haciendo punto cordón.

Esperar a que el glacé se seque antes de dar vuelta la torta, y untar la superficie de la canasta con glacé verde. Luego, decorar con las flores de durazno y violetas, y completar haciendo hojitas con glacé verde en cartucho.

Aparte, forrar un alambre con cinta bebé violeta y colocarlo a modo de manija de la canastita. Hacer un moñito con la cinta y atarlo en la manija.

Decoración

Hacer una torta redonda, de 22 cm de diámetro, y forrarla con fondant extendido blanco. Colocarla sobre una bandeja forrada con el mismo fondant extendido.

Con la ayuda de un molde de papel, marcar las ondas donde se pegarán las flores. Con glacé blanco, decorar una guarda en la unión de cada onda. Luego, hacer hojitas con glacé verde en cartucho y, sobre ellas, ir pegando las flores. Finalmente, pegar con glacé blanco la canastita sobre la torta. Para que la unión quede prolija, pegar una cintita violeta en la base de la canasta.



TORTA

1

Con un molde de papel, marcar ondas en la torta.



2

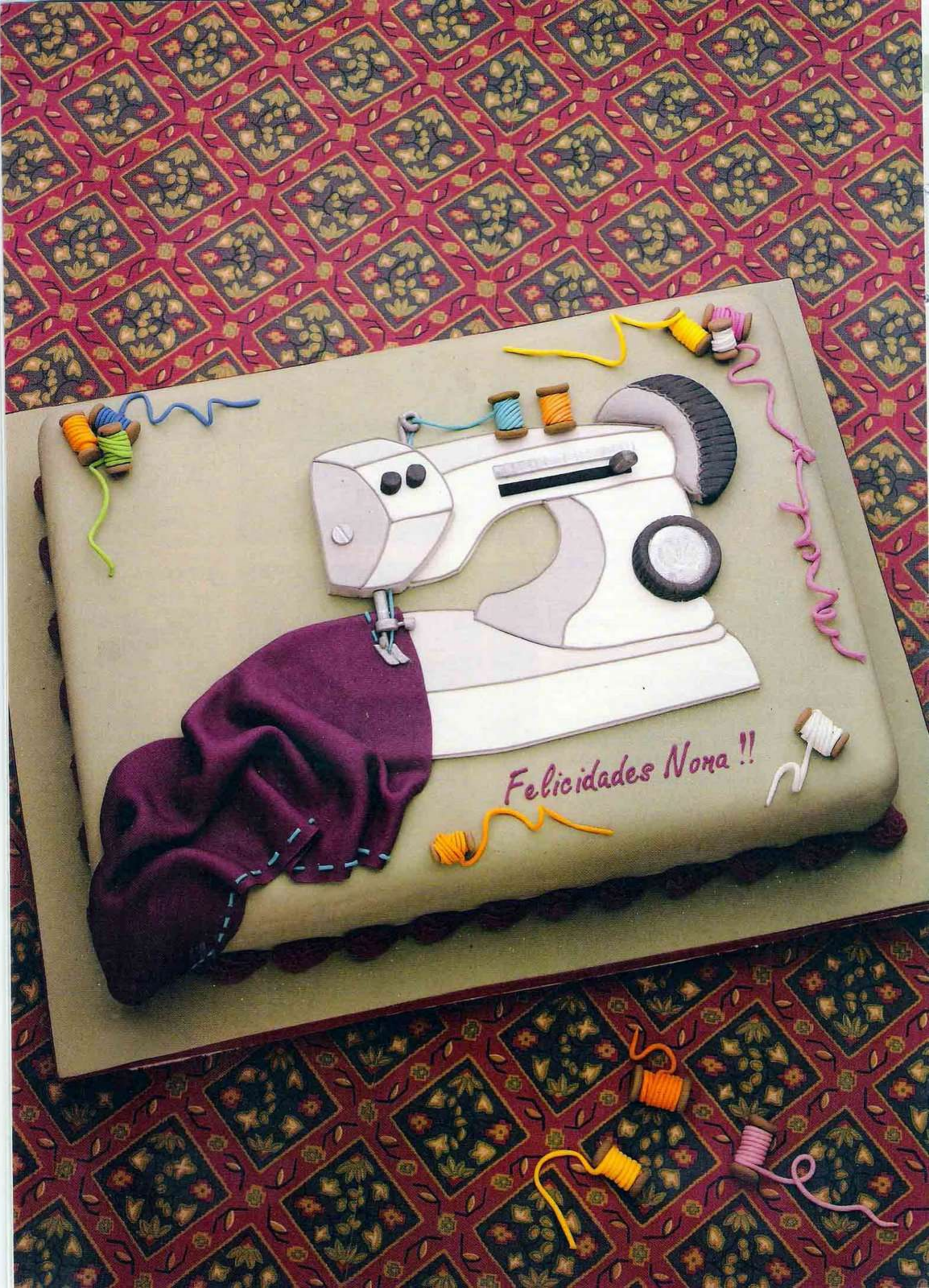
En la unión de cada onda, decorar una guarda con glacé blanco. Decorar hojitas con glacé verde y comenzar a pegar las flores.



3

Terminar de pegar las flores en las ondas marcadas, decorar el borde y pegar la canastita sobre la torta.





Felicidades Nona!!

Para la nona

Antes de realizar la torta, preparar las piezas de la máquina de coser y los carretes de hilo.

Máquina de coser

Estirar fondant extendido de los colores correspondientes, y recortar según el molde cada pieza que la conforma.

Carretes de hilo

Hacer rollitos de pasta teñida de diferentes colores para simular el color del hilo, y dos círculos para cada carrete de color marrón.

Tomar pequeños trozos de pasta de distintos colores, hacerlos rodar con las manos sobre la mesada para simular las hebras de hilo, pegarlas con agua enroscándolas sobre cada rollito. Por último pegarle los círculos marrones a los lados.

Decoración

Hacer una torta rectangular de 36 cm de largo por 26 cm de ancho, rellenarla a gusto, enfriarla, y luego forrarla con fondant extendido de color verde. Ubicarla sobre una bandeja de 44 por 34 cm forrada con la misma pasta, y pegar con glacé sobre la superficie de la misma las distintas partes que componen la máquina de coser, completando las uniones con glacé en cartucho.

Aparte, estirar un trozo de pasta de goma, y ubicarlo simulando la tela que se está cosiendo.

Completar pegando los carretes y, finalmente, escribir la leyenda con glacé en cartucho.



1

Pegar sobre la torta las partes que componen la máquina.



2

Completar las uniones con glacé en cartucho.



3

Ubicar sobre la torta y una de las esquinas, el trozo de pasta que simula la tela.

En carretilla



Para este modelo realizar previamente:

Flores de pasta de goma: Armar ramitos –uniendo con cinta de floristería– y forrar con papel de aluminio la parte del alambre que se pinchará en la torta.

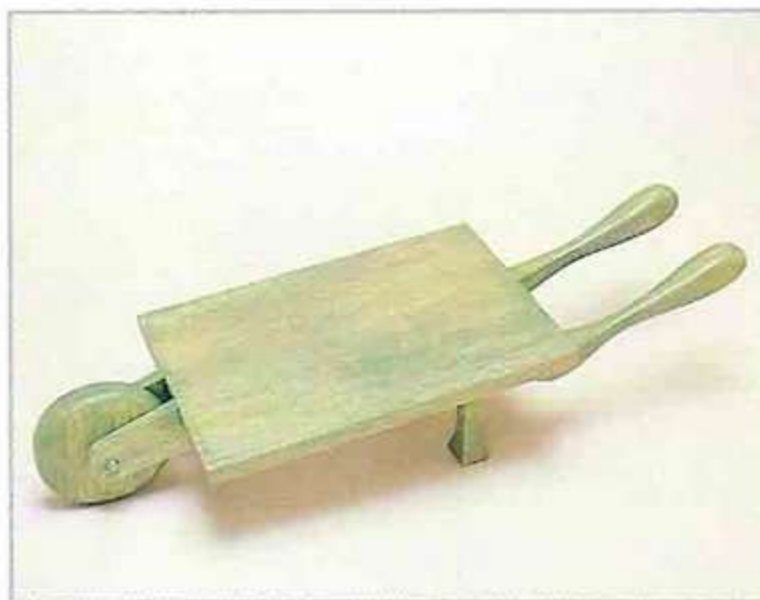
Cartel: cortar un rectángulo en pastillaje. Marcarlo con palillo. Pintar con colorante diluido en agua. Dejar secar. Pegarlo con glacé a un palillo de brochette teñido con colorante. Dejar secar. Escribir con glacé la leyenda y dejar secar.

Decoración

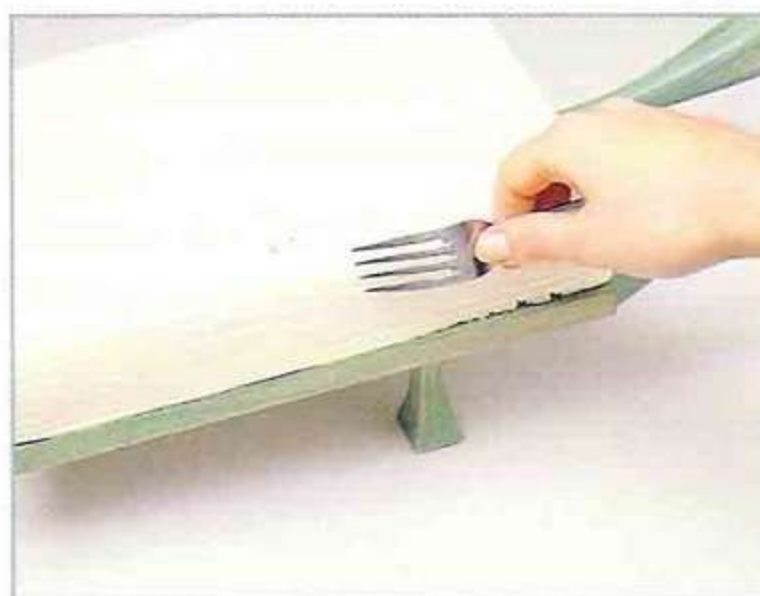
Para este modelo realizamos en madera una bandeja en forma de carretilla. Si usted o su marido se animan, pueden hacerla (ver Suplemento Moldes). Si no, puede llevarle los datos a un carpintero. Sobre esta carretilla, se coloca una torta de 20 por 30 cm de lado, que se decora con flores. Estas pueden ser naturales o realizadas en pasta de goma, como éstas pueden afectarse en climas húmedos, es conveniente utilizar flores naturales, las que se deben alambrear y envolver con papel aluminio los cabitos que se insertan en la torta.

Colocar la torta sobre una base de cartón forrada en papel aluminio y cubrirla con fondant extendido. Pegarla con dulce de leche pastelero a la carretilla y marcar los laterales con un tenedor. Como terminación, en la unión de la torta y la base de madera, pegar con clara un rollito de fondant extendido.

Con colorante diluido en agua y pincel, pintar los laterales de la torta. Espolvorear la superficie con cacao en polvo. Disponer los ramitos de flores y el cartel.



1
Preparar una bandeja de madera y pintarla.



2
Preparar la torta, forrarla, pegarla con dulce de leche pastelero sobre la carretilla y marcar sus laterales con un tenedor.



3
Pintar los laterales de la torta con colorante diluido en agua, utilizando pincel.



4
Espolvorear la superficie de la torta con cacao en polvo y disponer los ramitos de flores.

De tauro



❖ Sí... de Tauro en este caso, pero en el molde encontrarán los dibujos pertenecientes a los signos restantes, para que puedan hacer, en base a este modelo, la torta con el signo que deseen.

Preparar primero el dibujo del toro (Tauro), y las estrellitas.

Toro

Colocar un papel celofán sobre el dibujo del molde, delinear el contorno con glacé lila, y luego completar la figura con glacé fluido (ver foto).

Una vez seco, (24 hs. por lo menos), despegarlo del papel y pintarlo con colorantes empleando el sistema de estarcido, que consiste en humedecer con colorante un cepillo dental (que sólo debe usarse para esta tarea), y con el dedo pulgar o un peine de dientes apretados (también reservado para este fin), "raspar" el cepillo sobre la superficie a decorar, para que ésta se pinte con las gotitas que caen.

Estrellitas

Estirar pasta, cortarlas con cortante de diferentes tamaños y, una vez secas, pintarlas con colorante plateado.

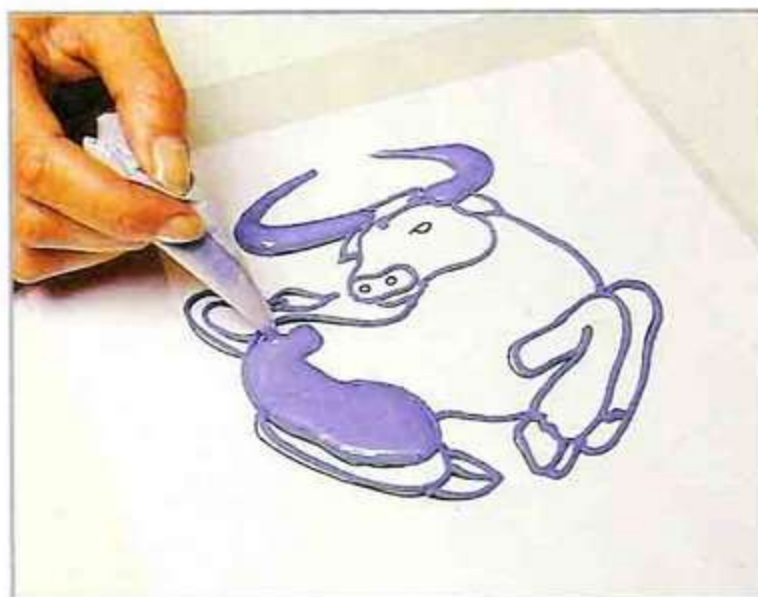
Decoración

Hacer una torta redonda de 34 cm de diámetro, rellenarla, enfriarla y cubrirla con fondant extendido de color azul.

Ubicarla sobre una bandeja de 47 cm de diámetro, forrada con la misma pasta que la empleada para la torta, y con una cinta pegada en el lateral.

Decorar la unión de la torta con la bandeja con una guarda de conchillas, empleando glacé teñido al tono de la torta.

Luego, dividir el lateral en doce par-



1
Delinear el contorno de la figura con glacé en cartucho sobre papel celofán, y luego rellenar con glacé fluido.

2
Una vez seco el glacé, pintar el mismo con colorantes con el sistema de "estarcido".

3
Pegar la figura del toro sobre dos trocitos de pasta.

tes iguales, pegar los óvalos de pasta recién recortados, y decorar sobre los mismos las figuras de los doce signos (ver molde).

Pegar las estrellas intercalando las grandes con las pequeñas, y decorar puntitos de glacé.

Escribir la palabra Tauro, y pegar la figura del toro sobre la superficie de la torta, o bien sobre dos trozos de pasta de 5 mm de espesor, para que dé la sensación que está despegado de la misma.

A la amante del bordado



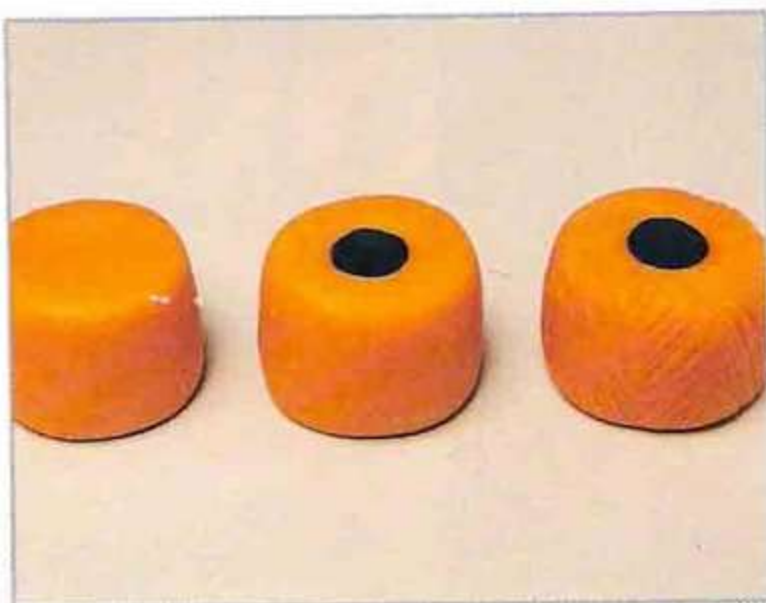


Un modelo para todas aquellas artesanas del bordado que siguen practicando una labor tan tradicional y creativa. El bastidor es de fondant extendido, los carretes de hilo se simulan con mazapán y el motivo floral está decorado con glacé en cartucho.

A LA AMANTE DEL BORDADO

1

Modelar los carretes de hilo con mazapán de diferentes colores. Pegarles una bolita achatada de mazapán negro y marcar los hilos con un palillo.



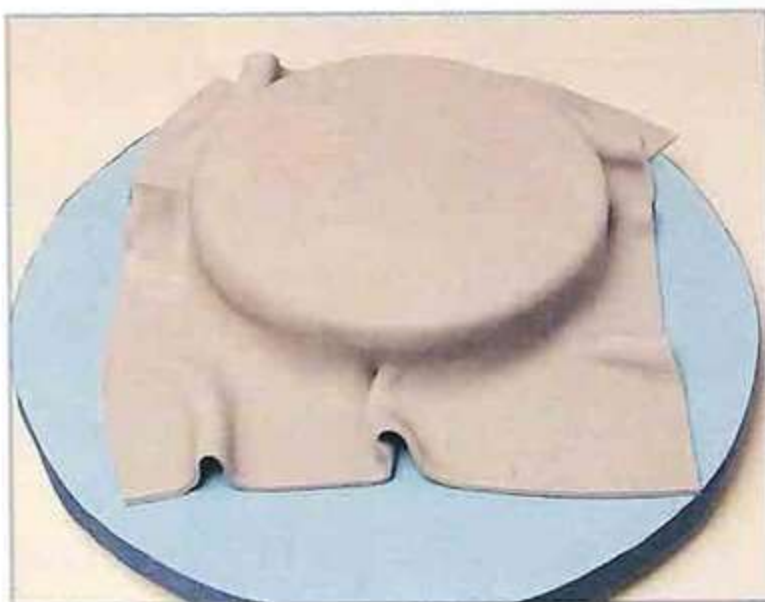
2

Pegar la torta sobre la bandeja. Estirar fondant extendido y cortar en forma cuadrada. Enrollar la pieza de fondant en un palote y desenrollarla sobre la torta.



3

Formar algunos pliegues en el excedente que cae sobre la bandeja.



4

Marcar sobre la torta el diseño de las flores (ver Suplemento Moldes). Borearlo y rellenarlo con glacé en cartucho de diferentes colores.



Para realizar este modelo, preparar previamente

Carretes de hilo

Modelar los carretes de hilo en mazapán de diferentes colores. Pegarles en el centro una bolita achatada de mazapán negro para simular el orificio. Marcar el hilo con un palillo.

Aguja y tornillo

El bastidor se modela y se pega a la torta en fresco. Con antelación se prepara el tornillo que lo cierra con un rollo de pastillaje que se marca con un palillo. Modelar también el tope del tornillo en pastillaje y pintar ambas piezas con pincel y colorante vegetal dorado diluido en agua. La aguja se modela con un rollito muy fino de fondant extendido. Achatar ligeramente uno de los extremos y perforarlo para imitar el ojo. Pintarla con pincel y colorante vegetal plateado diluido en agua.

Decoración

Hacer una torta redonda de 22 cm de diámetro. Espatularla con dulce de leche pastelero y pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.

Aparte, preparar una bandeja de 38 cm de diámetro y forrarla con fondant extendido. Terminarla con una cinta y pegar encima la torta con dulce de leche pastelero.

Estirar fondant extendido con un palote. Cortar la pasta en forma cuadrada y enrollarla en el palote para luego desenrollarla sobre la torta, cuidando que quede centrada.

Formar algunos pliegues en el excedente que cae sobre la bandeja.

Para marcar el diseño de las flores sobre la torta, agujerear con un alfiler el



diseño del Suplemento Moldes. Luego apoyarlo sobre la pasta todavía fresca y pasar la mano presionando levemente. Contornearlas y rellenarlas con glacé en cartucho de diferentes colores, realizando trazos cortos para simular el tramado de los hilos.

Atravesar la aguja en el lugar en el que supuestamente se abandonó el bordado. Simular el hilo con glacé verde en cartucho.

Para hacer el bastidor, estirar fondant extendido a 4 mm de espesor y cortar el cuerpo y los topes (ver Suplemento Moldes). Rodear la torta con la pieza principal y pegar en los extremos los topes. Pintarlas con colorante marrón diluido en agua y pegar el tornillo con glacé en cartucho.

Bordear el contorno de la tela con una línea de punto cruz de glacé en cartucho. Por último, ubicar los carretes de hilo sobre la bandeja.



5

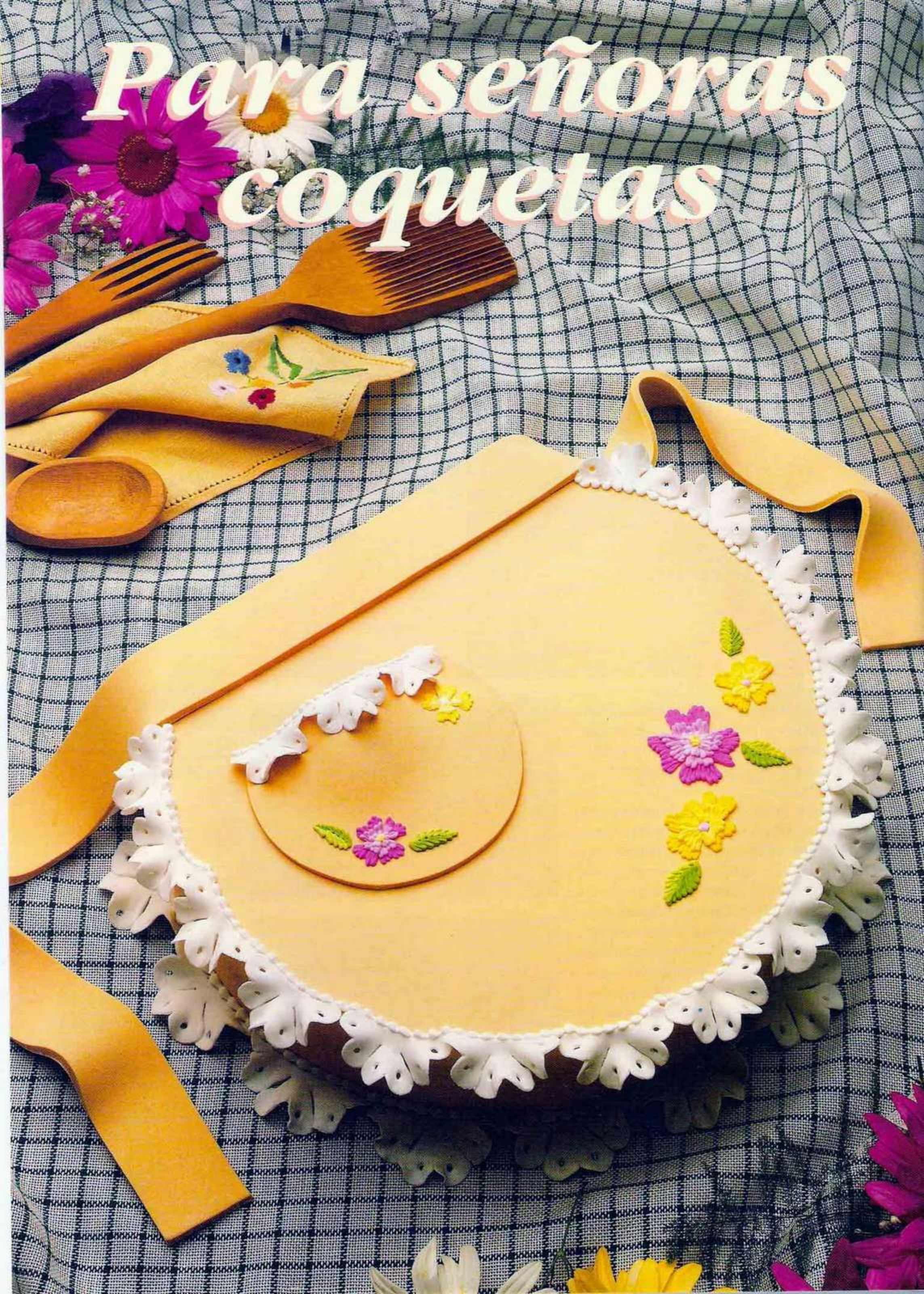
Completar los tallos y los bordes de los pétalos marcando trazos cortos con el glacé para simular el tramado de los hilos.



6

Cortar las piezas del bastidor en fondant extendido y pegarlas en la torta. Decorar el borde del telar con una línea de punto cruz hecha con glacé en cartucho. Pegar los carretes de hilo sobre la bandeja.

Para señoras coquetas



Un modelo sencillo para agasajar a los amantes de la cocina.

Realizar una torta de 26 cm de diámetro, recortarle una porción en el borde de aproximadamente 4 cm., para formar la cintura del delantal, y cubrirla con pasta. Para imitar el bolsillo, cortar en la misma pasta un círculo de 11 cm de diámetro, cortarle un extremo, y pegarlo a la torta.

Para realizar los volados estirar pastillaje blanco y cortar flores, utilizando el cortante que se tenga a mano. En este caso se empleó el cortante de trébol de 5 pétalos, que cortados a la mitad dan el efecto de voladitos. Se necesitan 13 mitades grandes (cortante de 5 cm de diámetro), 15 mitades medianas (cortante de 4 cm de diámetro), y 3 mitades chicas (cortante de 3 cm de diámetro).

Realizar en cada uno de los pétalos, un orificio con la punta de una boquilla, y pegarlos, de la siguiente manera: los volados grandes en el borde inferior, los medianos en el borde superior, y los pequeños bordeando el bolsillo.

En la unión del volado con la torta, hacer una guarda de punto cordón con glacé blanco.

Estirar pastillaje del tono de la pasta, recortar una franja de 3,5 cm por 66 cm de largo, y pegarla imitando el lazo de la cintura. La torta puede colocarse sobre una bandeja del mismo tamaño y el lazo puede dejarse fuera de ésta (cuidando que no se quiebre al acomodarlo sobre la mesa), o bien puede ubicarse todo el trabajo sobre una base rectangular de madera o telgopor, forrada con algún papel imitación mantel (cuadriculado o a floritas, por ejemplo), y sobre la misma puede colocarse el nombre de la



Detalle del bordado

homenajeada, velas, etc.

Realizar con glacé en cartucho flores imitando un bordado. Esta torta, de acuerdo a la cantidad de invitados, puede confeccionarse de diferentes tamaños. Las medidas que indicamos alcanza para aproximadamente 35 porciones.



Puntada a puntada



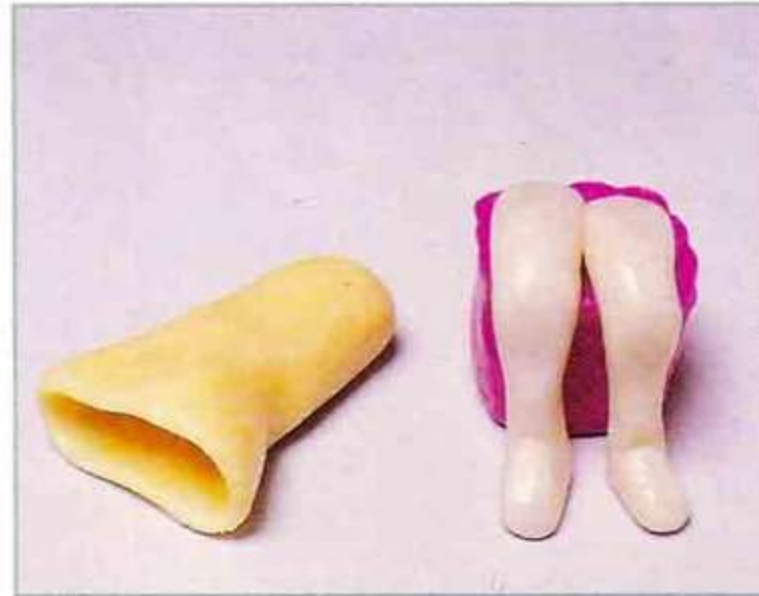


Costurera y mesa de costura

Modelar las piernas con dos rollos de mazapán sin colorear y pegarlas flexionadas sobre un cubo macizo de mazapán. Colocarla sobre una base de telgo-por. Pintar los zapatos con colorante y pincel. Hacer la pollera con un cono ahuecado de mazapán y pegarlo con clara sobre las piernas. Hacer el torso y pegarlo con clara. Modelar las mangas con dos rollitos, ahuecarlos para insertar las manos y pegarlos al torso con clara, sosteniéndolos con dos palillos de brochette hasta que se sequen. Modelar el cuello con una bolita achatada de mazapán y pegarlo al torso. Hacer la cabeza y perforar en la zona de los ojos y de la boca. Pincharla en el torso con un palillo. Rellenar los ojos con glacé negro en cartucho y pegar dos bolitas de mazapán a modo de orejas. Una vez seco el muñeco, retirar el palillo y decorar el pelo con glacé en cartucho. Hacer los anteojos con alambre. Imitar la cinta métrica con un rollito achatado de mazapán. Para modelar la mesa, la máquina de coser, el maniquí y las planchas de tela, remitirse al Suplemento Moldes.

Decoración

Hacer una torta redonda de 28 cm de diámetro. Pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio y forrarla con fondant extendido. Preparar una bandeja de 36 cm de diámetro y forrarla con fondant extendido. Terminarla con una cinta y pegar encima la torta. Como terminación entre la torta y la bandeja, realizar una guarda de glacé amarillo en manga con boquilla rizada. Ubicar encima de la torta a la costurera, la mesa de costura, las planchas de tela y los carretes de hilo. En el contorno de la torta, decorar con glacé en cartucho pequeñas tijeras, alfileres de gancho e hilos hilvanados en agujas.



1 Modelar las piernas de la costurera con dos rollos de mazapán. Pegarlas flexionadas sobre un cubo macizo de mazapán. Modelar la pollera con un cono ahuecado de mazapán.



2 Pegar la pollera sobre las piernas. Modelar el torso y pegarlo. Con dos rollitos hacer los brazos y ahuecarlos con una esteca. Pintar los zapatos con colorante.



3 Modelar las manos e insertarlas en los brazos. Sostenerlos con palillos hasta que se sequen. Modelar el cuello y la cabeza. Pinchar esta última al torso. Luego, retirar el palillo y decorar el pelo con glacé en cartucho.



4 Para modelar la máquina de coser, la mesa, los carretes de hilo y los demás accesorios, remitirse al Suplemento Moldes.

Caja decorada



Hacer una torta cuadrada de 25 cm de lado y 12 de alto. Estirar pasta para forrar, cortar una tira y cubrir los laterales de la torta.

Para forrar la parte superior, cortar un cuadrado de 35 cm de lado, utilizando un molde de papel para calcular las medidas. Colocarlo sobre la torta dejando caer los bordes. Ajustar las puntas y recortar las esquinas, cortar los bordes usando una tira de papel como guía, para imitar la forma de una tapa.

Pintado

Calcar el dibujo (ver Moldes) sobre una cartulina. Luego, con una tijera de punta fina o un cortante, calar el dibujo.

Ubicar la plantilla en la parte superior de la torta y sujetarla bien.

Comenzar a pintar sobre la torta los espacios calados de la cartulina, utilizando un pincel de cerda dura y colorantes comestibles de diferentes tonalidades. Retirar el exceso de colorante en un papel auxiliar antes de aplicarlo sobre la torta. Para evitar que los colorantes se deslicen, es conveniente que no estén muy diluidos con agua.

Para decorar los laterales, elegir una de las flores del motivo central y ubicarla en los lados de la torta. Al terminar el pintado, retirar cuidadosamente la cartulina.

Armado

Colocar la torta sobre una bandeja de madera de 35 cm de lado, forrada con pasta color verde.

Darle terminación al borde de la tapa con una cinta angosta y colocar cintas del mismo color, pero más anchas, en la base de la torta y en los lados de la bandeja.



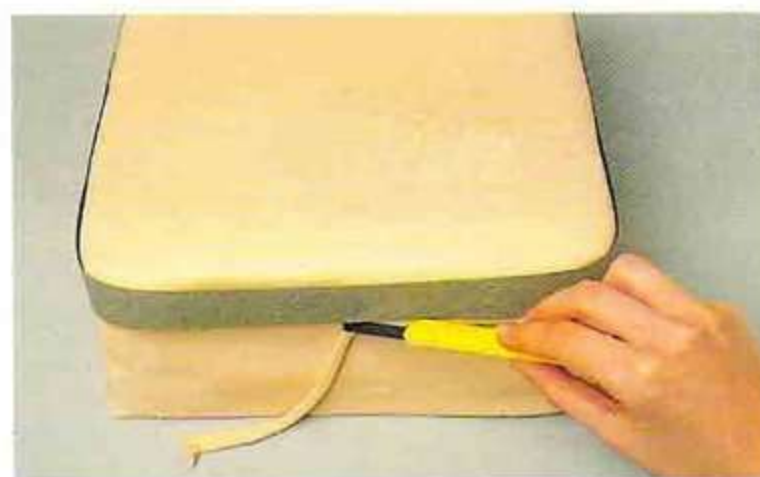
1

Forrar los laterales, y colocar un cuadrado de pasta sobre la torta, dejándola caer en los laterales.



2

Cortar las esquinas para simular la tapa de la caja.



3

Cortar los bordes de la tapa, utilizando una tira de papel como guía.



4

Calcar el dibujo del molde sobre una cartulina, calarla, ubicarla sobre la torta y pintar con colorante los espacios vacíos.



5

Detalle del pintado sobre la torta. Levantar cuidadosamente la cartulina para ver como va quedando el dibujo.



Abanico

Una torta con todo el encanto de lo antiguo, ideal para románticas.

Recortar las varillas en pastillaje blanco de 3 mm de espesor, (ver suplemento de Moldes).

Dejarlas secar y decorar en cada una con glacé en cartucho, el arabesco que imita el bordado en la parte superior.

Pintar las varillas con colorante negro apenas diluido con agua, de abajo hacia arriba, de esta forma, alrededor del bordado, quedará un borde blanco realzando el trabajo.

Una vez seca la pintura, pegar las varillas con glacé, una sobre otra, escalonadamente.

Preparar una torta de 40 cm de diámetro, bien bajita, para que al encimarlas no quede demasiado alta, cortarla en dos mitades iguales, y superponerlas untando entre medio con el relleno elegido.

Pegarla sobre un cartón con la misma forma, forrado previamente con papel aluminio.

Cubrir la torta con pasta blanca, e inmediatamente, marcar los pliegues del abanico con una espátula sin filo, siguiendo la dirección que marcan las varillas de la base.

Para una correcta medición es recomendable apoyar las varillas sobre la torta, señalar con un puntito el inicio de cada pliegue, y después prolongar el trazo hasta el final de la torta.

Luego calcar las rosas (ver Suplemento de Moldes), y trasladarlas a la torta marcando el contorno con

un palillo.

Pintarlas con colorante y pincel, una a una, dándoles la mayor cantidad de matices para imitar los pintados sobre tela.

Una vez secas aplicar pequeños toques de colorante dorado para iluminar las flores y las hojas. Dejar secar y realizar un sfumado alrededor para realzarlas.

Para terminar, tomar las varillas ya armadas y pegarlas a la torta con glacé.

Completar el trabajo adhiriendo una puntilla negra fruncida en todo el contorno de la torta, y prolijar los bordes con glacé en cartucho.

Colocarla sobre una bandeja cortada con la misma forma y forrada con pasta.



De vacaciones



Aunque la elaboración de esta torta no es compleja, para su mejor comprensión explicaremos cada elemento por separado.

Zapatillas

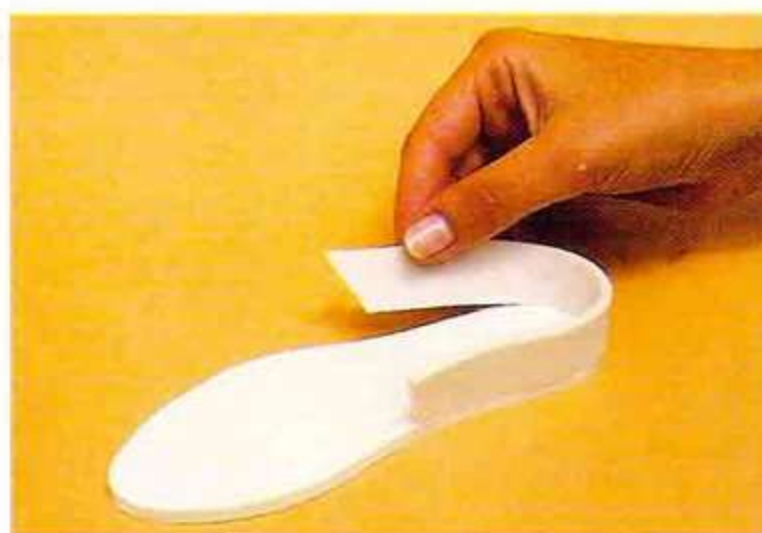
Recortar las piezas, según el molde, en pastillaje de 5 mm de espesor. Armarla apoyando el talón y la capellada, sobre la suela, sosteniéndolas con bollitos de papel aluminio, esponjitas, guata, algodón, etc., dejar secar en esa posición durante 24 hs. para que adquieran la curvatura exacta y luego el armado resulte sencillo.

Una vez que las piezas estén secas, retirar los bollitos de papel y forrar las piezas con pasta de goma para simular que son de tela.

Comenzar forrando la suela, con un recorte de pasta de goma negra un poco más grande que la pieza, cubriendo bien la parte de abajo y doblando el excedente en los bordes para que los costados (es decir, el espesor) queden prolijamente cubiertos. Luego, en la misma pasta, recortar una plantilla igual a la suela y pegarla en la parte superior para darle mejor terminación.

Forrar la capellada con pasta de goma rosa fuerte, dejándole un excedente, que se pliega hacia adentro para que quede prolijo. Para forrar el talón, cortar una franja de pasta más ancha que la pieza, doblarla en dos y cubrirla de ambos lados.

Prolijar los bordes de la suela con una guardita de glacé amarillo en cartucho cortado bien finito y, decorar un bordadito sobre la capellada.



Zapatillas

1

Recortar las piezas según el molde. Dejar secar la capellada y el talón sobre la suela para que adquieran su forma.

2

Forrar la suela con pasta de goma negra y con pasta rosa fuerte, la capellada y el talón.

3

Pegar las piezas entre sí con glacé y, prolijar los bordes de la suela con una guardita de glacé amarillo.

Sombrero

1

Colocar un bol boca abajo, estirar pastillaje beige claro y moldearlo sobre el mismo. Recortar los excedentes.



2

Modelar un rollito de pastillaje, aplastarlo y pegarlo con glacé, alrededor del sombrero para formar el ala.



Pañuelo

1

Preparar rollitos de pasta de goma de distintos colores y retorcerlos formando un cordón.



2

Estirar bien fino con palote para imitar una tela.



Sombrero

Tomar un bol de aproximadamente 14 cm de diámetro para utilizarlo de molde, colocarlo boca abajo y espolvorearlo con azúcar impalpable.

Estirar pastillaje beige claro a 5 mm de espesor y cubrir el bol. Dejarlo secar bien y desmoldar.

Estirar un rollito grueso de pastillaje, aplastarlo con los dedos dándole la forma del ala y pegarlo con glacé alrededor del casco del sombrero, dejar secar aproximadamente 24 hs.

Pañuelo

Para realizar el pañuelo, tomar rollitos de pasta de goma de distintos colores (pueden utilizarse restos de otros trabajos), colocar uno al lado de otro, retorcerlos formando un cordón, doblarlo por la mitad y estirar bien fino con palote para que los colores se unan formando un sfumado. Cortar una franja bien larga que luego se pegará alrededor de la copa del sombrero.

Anteojos

Recortar las piezas (ver suplemento moldes) en pastillaje de 2 o 3 mm de espesor. Dejar secar.

Pintarlas con colorante vegetal.

Para lograr el efecto del vidrio, debe pintarse primero en gris oscuro y enseguida darle muchos reflejos con blanco, verde, rojo y violeta, formando líneas paralelas e irregulares.

Dejar secar y pegar con glacé el armazón sobre los vidrios y por último las patillas.

Decoración

Preparar una torta de unos 30 por 50 cm aproximadamente, rellenar, dejar enfriar y recortarla en forma irregular. Forrarla con pasta blanca y colocarla sobre una bandeja cortada con la misma forma.

Cubrir la superficie de la torta con una mezcla de azúcar molida y canela para imitar la arena.

Realizar una guarda de conchillas en el borde superior utilizando glacé marrón claro y boquilla rizada grande.

Darle terminación al borde inferior, con una boquilla redonda, lisa, mediana, utilizando el mismo glacé.

Ubicar los accesorios sobre la torta y colocar el pañuelo alrededor del sombrero de modo que los lazos caigan sobre la torta, dándoles movimiento.



Anteojos

1

Recortar las piezas en pastillaje de 2 o 3 mm de espesor.



2

Para imitar los vidrios pintar la base con gris oscuro y agregar rayitas con blanco, verde, rojo y violeta, tratando de simular el brillo de los cristales. Pegar las piezas con glacé.





En tonos rosados

Para preparar este sencillo modelo sólo se deben hacer con anticipación los bouquets de pimpollos de rosa.

Pimpollos

En este modelo se utilizaron 3 bouquets, para los cuales se deben preparar 15 pimpollos.

Tomar alambre forrado verde y cortar trocitos de aproximadamente 8 cm de largo, doblar uno de los extremos y colocar en el mismo un conito de pasta de goma color rosa (en este paso, al doblar el alambre el conito se adherirá bien, logrando que, luego, no se salga el pimpollo).

Aparte, hacer los pétalos, pasarles un bolillo para afinar parte de sus bordes y armar la rosa pegando con clara de huevo. Formar luego el cáliz haciendo hojitas con glacé verde.

Armar los bouquets acompañando los pimpollos con gypsophila natural y también con helecho.

Decoración

Hacer una torta redonda del tamaño deseado. Partirla al medio y ubicar una mitad sobre la otra.

Forrar la torta con fondant extendido blanco y disponerla sobre una bandeja forrada del mismo modo.

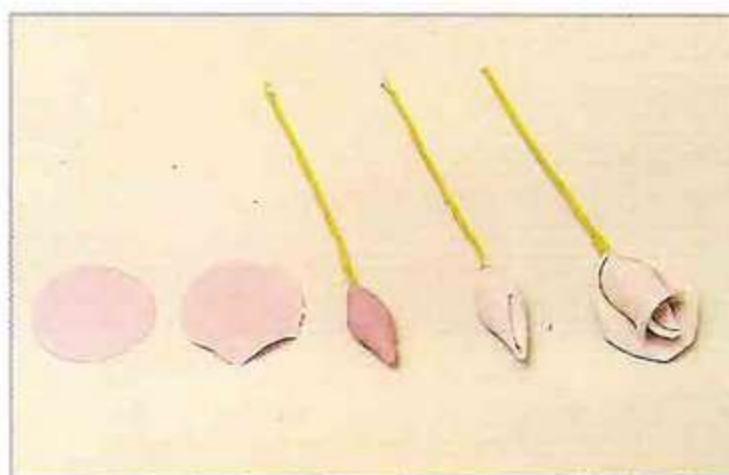
Aparte, teñir un poco de fondant extendido en color rosa y, con éste, hacer la punta de la sombrilla y también un rollito para simular el manguito. Ubicar el manguito en la bandeja.

A continuación, marcar los gajos con una esteca y, con glacé en dos tonos de rosa, decorar punto perdido

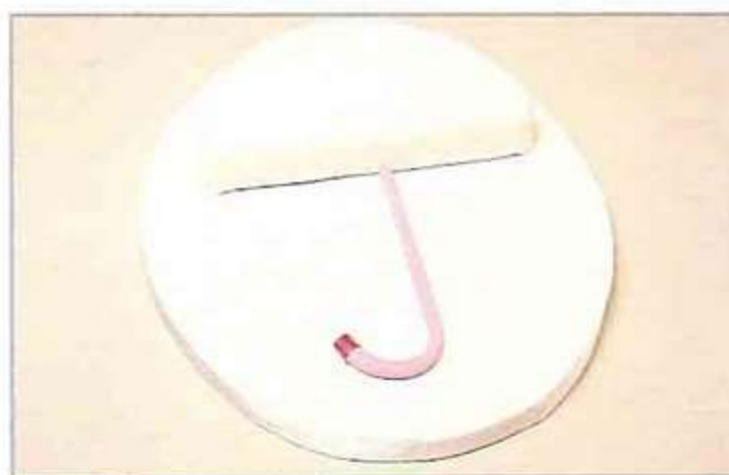
muy cerrado, tipo "rulitos". Pinchar la punta de la sombrilla.

Aparte, cortar tiras de fondant extendido rosa, fruncirlas para formar el volado, pegar a la torta con glacé y disimular la unión del volado con la torta pegando una cinta al tono.

Para completar la decoración ubicar los bouquets y colocar un moño de cinta. Decorar el borde de la bandeja con glacé rosa en cartucho, haciendo punto cordón.



1
Pimpollos: colocar un conito de pasta de goma rosa sobre la punta de un alambre. Cortar los pétalos, afinarlos con un bolillo y pegarlos formando la flor.



2
Ubicar la torta y el mango sobre la bandeja.



3
Marcar los gajos de la sombrilla sobre la torta y comenzar a decorar con glacé en cartucho.



Bandeja con juego de café

Para realizar este modelo se deben preparar:

- Juego de café
- Bandeja

Juego de café

Para realizar la cafetera hacer una torta en un molde chico de pollera (otra opción es hornearla en un bol). Colocarla en una base de cartón forrada en papel de aluminio. Untarla con dulce de leche pastelero y forrarla con fondant extendido. Modelar en pastillaje el pico, la tapa y el asa; dejar secar muy bien antes de usar.

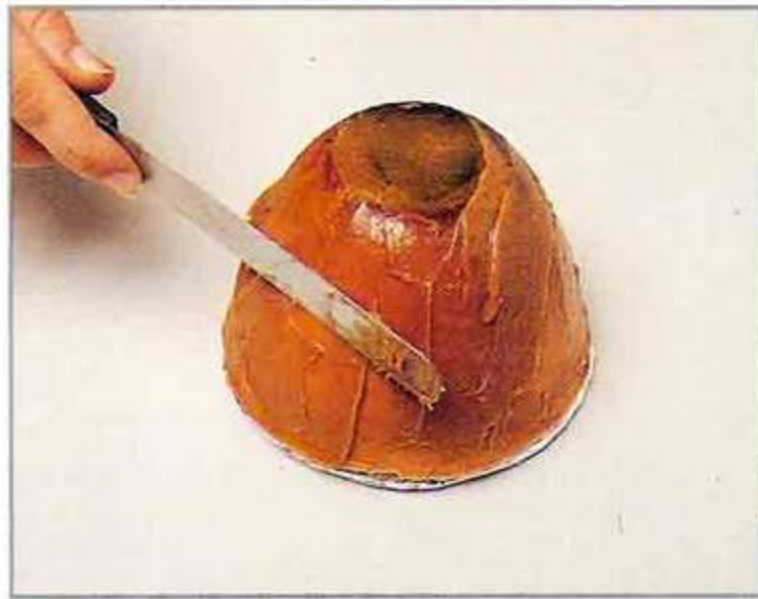
Para el asa hacer un rollito, arquearlo y dejar secar. Luego estirar pastillaje dándole 2 mm de espesor, cortar dos tiritas de 1 cm de ancho como terminación y pegar el asa pincelando ligeramente con agua.

Modelar el pico y dejarlo secar. Del mismo modo que en el asa, pegar con agua una tirita de pastillaje, en este caso de 2 mm de espesor y 5 mm de ancho.

Pegar con clara en la base de la cafetera una tirita de fondant extendido de 2 mm de espesor y 1 cm de ancho.

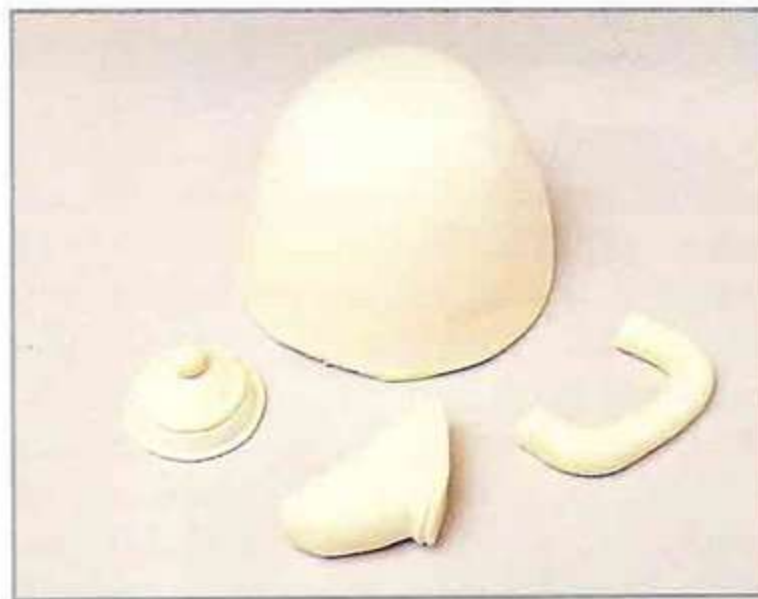
Modelar la tapa y pegarle, con pincel ligeramente humedecido, dos rollitos aplanados. Pegar con glacé una bolita como terminación.

Con glacé bien consistente, pegar el pico, la tapa y el asa a la torta que forma la cafetera. Dejar secar y pintar -según la fotografía- los detalles con colorante vio-



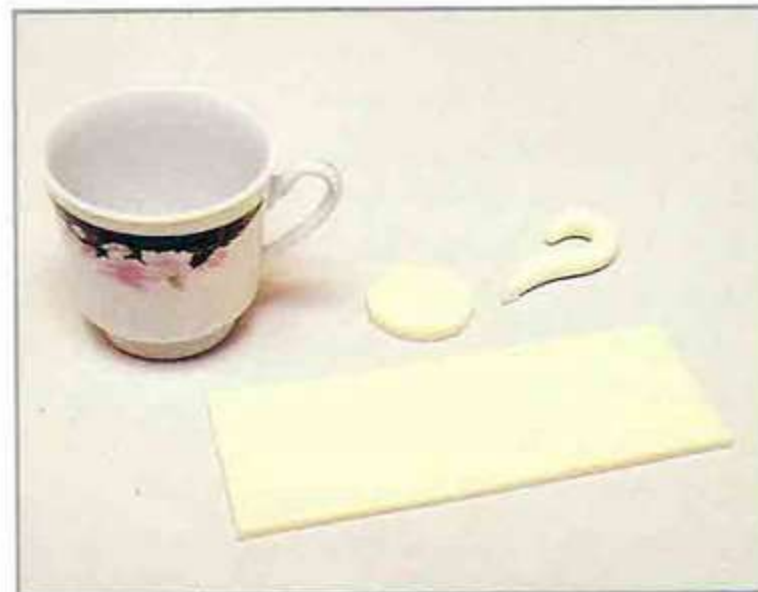
1

Cafetera: hacer una torta en un molde chico de pollera, colocarla en una base de cartón forrada en papel de aluminio y untarla con dulce de leche pastelero.



2

Forrar la torta (que forma el cuerpo de la cafetera) con fondant extendido. Modelar en pastillaje el pico, la tapa y el asa de la cafetera; dejar secar muy bien antes de usar esas piezas.



3

Cortar una tira de pastillaje, en fresco, para forrar luego por dentro una tacita de café. Cortar en pastillaje un círculo para la base. Modelar el asa a partir de un rollito.

BANDEJA CON JUEGO DE CAFE

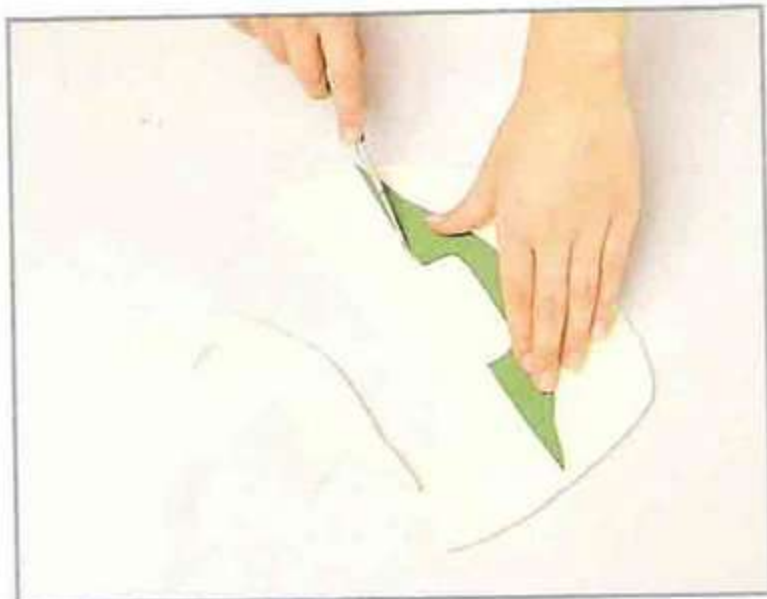
4

Con la tira de pastillaje en fresco, forrar por dentro la tacita, previamente espolvoreada con fécula. Presionar y masajear para disimular la unión, dejar secar y desmoldar. Pegar la base y el asa.



5

Para imitar las manijas de la bandeja, estirar pastillaje dándole 1 cm de espesor y cortarlas según el Suplemento de Moldes. Dejar secar.



leta diluido en agua, usando pincel.

Para realizar las tacitas, cortar una tira de pastillaje de aproximadamente 3 mm de espesor y, en fresco, forrar por dentro una tacita de café, previamente espolvoreada con fécula de maíz. Ir presionando el pastillaje para lograr la forma y masajear para disimular la unión. Dejar secar bien y desmoldar. Cortar, también en pastillaje, un circulito para la base de la taza. Luego, pegarlo con glacé. Modelar el asa a partir de un rollito, darle forma y dejar secar. Humedeciendo ligeramente con agua, pegar un rollito de pastillaje en el borde de la taza, masajear la unión y dejar secar. Con glacé consistente, pegar las partes de la taza y dejar secar bien. Luego, pintar los detalles con colorante diluido en agua.

Al igual que con la taza, para hacer el platito tomar como base uno real. Estirar pastillaje dándole aproximadamente 3 mm de espesor y cortar un círculo. Apoyarlo sobre el plato previamente espolvoreado con fécula de maíz, masajear,

dejar secar sobre el platito y desmoldar.

Pintar con colorantes diluidos en agua y pincel los dibujos en la cafetera y en la taza (ver Suplemento de Moldes).



Bandeja

Hacer una torta rectangular de 24 cm por 34 cm de lado, y 4,5 cm de alto y forrarla con fondant extendido. Colocarla sobre una bandeja de 30 cm por 40 cm de lado, forrada en la misma pasta. Como terminación, pegar con clara un rollito de fondant extendido.

Para imitar las manijas de la bandeja, estirar pastillaje dándole 1 cm de espesor y cortarlas según el Suplemento de Moldes. Dejar secar.

Calcar el dibujo sobre la torta con el sistema de cacao en polvo (ver Suplemento Moldes). Luego, pintarlo con colorantes comestibles diluidos en agua, usando pincel.

Pegar las manijas con glacé en el borde de los lados más cortos. En los bordes opuestos, pegar con clara dos tiras de pasta del mismo tono que la manija, de 1 cm de ancho y 5 mm de espesor. Completar, pegando con clara, bolitas de la misma pasta en las esquinas.

Sugerencia: Otra opción es presentar solamente la bandeja (o sea, sin el juego de café). En este caso, el procedimiento es el mismo (ver dibujo en el Suplemento de Moldes).



¡Qué día!



FIGURA 1

Modelar en pasta de goma color piel las piernas de la figura y los zapatos. Preparar un rollito de pasta de goma celeste para imitar el vestido, ahuecarlo en la base.



2

Doblar el vestido por la mitad y sentarlo sobre un recorte de telgopor. Pegar las piernas y realizar la cara.



3

Decorar el pelo con glacé y colocar un triángulo de pasta a modo de pañuelo. Agregar el delantal y un plumero en la mano.



Figura

Para las piernas modelar dos rollitos de pasta de goma color piel y dejarlas secar. Preparar para los zapatos dos bolitas de pasta negra, ahuecarlas e insertar las piernas en la hendidura, pegándolas con glacé. Formar el vestido con un conito de

pasta de goma celeste. Ahuecar con los dedos la base y doblarlo en la cintura para lograr la posición de la muñeca. Pegar las piernas con glacé sobre un recorte de telgopor o realizar un banquito de pastillaje.

Modelar dos rollitos de pasta celeste para los brazos y pegarlos. Recortar y pegar el delantal. Modelar las manos, pegarlas y en una de ellas pegar el plumero.

Para realizar la cabeza, hacer una bolita de pasta, marcarle los orificios de los ojos y rellenarlos con glacé celeste en cartucho. Pintar en el centro un puntito con colorante negro y dibujar las cejas. Pegar una bolita de pasta a modo de nariz y modelar las orejas. Marcar la boca con una esteca y pegar con glacé un trocito de pasta roja como lengüita. Pegar la cabeza al cuerpo, decorar el pelo con glacé marrón en cartucho y sobre éste, aún fresco, pegar un triángulo de pasta blanca a modo de pañuelo.

Colorear las mejillas. Dejar secar la figura durante 24 hs, antes de aplicarla sobre la torta.

Nene

Para realizar las piernas modelar un rollito de mazapán verde, cortarlo en el medio y doblarlo, para imitar la posición del nene. Hacer un conito de pasta para el torso y pegarlo. Modelar y pegar los brazos, las manos y los zapatos.

Realizar la cara siguiendo el procedimiento explicado para la figura anterior y decorar el pelo con glacé. Modelar los lápices en pastillaje de diferentes colores y pegar uno en la mano del nene.

Amoblamiento

Cortar las piezas de los muebles en pastillaje blanco. Marcar las divisiones de las puertas y los azulejos de la pared sobre el pastillaje fresco. Dejar secar. Para realizar las mesadas, preparar pastillaje rojo y negro, mezclarlo levemente y estirarlo para simular el mármol.

Mueble principal: modelar la piletta de la cocina en pastillaje, dejarla secar, dar vuelta la mesada y pegarla con glacé. Pintar las florcitas de los azulejos con pincel y colorantes comestibles.

Armar el mueble pegando las piezas entre sí con glacé, siguiendo las indicaciones del molde. Realizar en el borde superior una guarda de punto cordón con glacé rojo en cartucho.

Mueble anexo: pegar las piezas con glacé. Estirar pastillaje blanco, cortar un cuadrado y pegarlo para simular la tapa del horno. Realizar las hornallas con pastillaje gris. Para formar la parrilla insertar en la tapa alambres forrados, algunos pintados con colorante gris y otros con negro. Dibujar los garabatos en el frente con colorantes y pincel fino. Modelar los accesorios con pastillaje de diferentes colores: platitos, vasos, sartenes, tazas, etc., las manijas de los muebles, las canillas, el balde y todos los utensilios y elementos que se utilizan en la cocina. Modelar las macetas en pastillaje marrón e insertar trocitos de alambre forrado color verde. Dejar secar y decorar hojitas sobre los alambres con glacé verde en cartucho. En los accesorios de limpieza deben utilizarse alambres para complementar el trabajo.



NENE

1

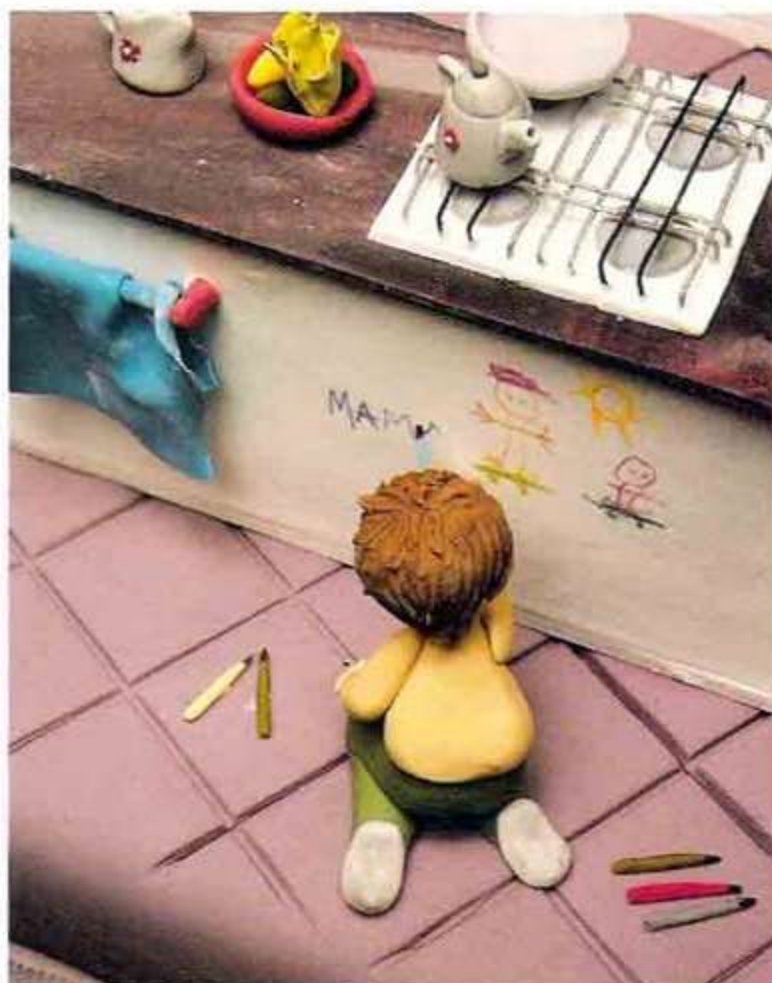
Hacer un rollito de mazapán para las piernas y doblarlo para imitar la posición, realizar el torso con un conito de pasta. Modelar y pegar los zapatos, la cabeza y los brazos.

Decoración

Hacer una torta o budín muy consistente de 35 cm de lado y 43 cm de alto. Forrarla con pasta roja mezclada con una pizca de negro. Colocarla sobre una bandeja de 45 cm de lado y marcar la división de los mosaicos con una regla.

Ubicar los elementos sobre la torta según la fotografía.

Con la misma pasta, realizar una terminación entre la torta y la bandeja, utilizando una pinza marcadora.





A la hora del baño



A LA HORA DEL BAÑO

Bañera **1**

Modelar en pastillaje mejicano una pieza maciza, dándole la forma adecuada.



2

Ahucar la superficie con los dedos, modelar las patas, pegarlas y pintarlas. Dejar secar y barnizar con goma arábica.



Lavatorio **1**

Realizar un molde en pasta, forrarlo con papel aluminio y cubrirlo con pastillaje. Dejar secar y desmoldar.



2

Modelar el pie y una vez seco, pegar la pileta con glacé. Barnizar con goma arábica.



Para los siguientes trabajos se utiliza pastillaje mexicano, ya que al ser más elástico, es el que mejor se adapta para modelados.

Bañera

Realizar una pieza maciza y ahuecar un poco la superficie para poder modelar luego la muñeca en su interior (ver esquema de medidas en el suplemento Moldes). Es importante trabajar con rapidez ya que el pastillaje seca rápidamente.

Aparte modelar rollitos para formar las patas, dejarlos secar y pegarlos a la bañera con glacé. Pintarlos con colorante plateado o negro diluido en agua, dejar secar y barnizar toda la pieza con goma arábica varias veces, dejando secar entre capa y capa, para simular el esmaltado.

Lavatorio

Para realizar la pileta preparar un molde macizo, para ello modelar en cualquier pasta la forma de la pileta y cubrirlo con papel aluminio poniendo la pieza boca abajo. Aparte estirar pastillaje con cierto grosor, forrar el molde dejar secar 24 hs y desmoldar.

Realizar el pie modelando una pieza maciza de pastillaje. Dejar secar. Pegar la pileta al pie con glacé. Barnizar varias veces con goma arábica, dejando secar entre capa y capa. Aparte, modelar las canillas también en pastillaje, dejarlas secar y pintarlas con colorante plateado o negro bien diluido. Pegarlas al lavatorio. Modelar en pastillaje la rejillita que va en el interior de la pileta, formando un pequeño círculo, pegarla con un poco de goma arábica y pintarla.

Ducha

Hacer un rollito de pastillaje de 30 cm de largo, doblarlo un poco en uno de sus ex-

tremos y dejarlo secar. Modelar una semiesfera, y pegarla sobre un círculo al que se le marcan puntitos para imitar la ducha. Dejar secar y pegar al caño con glacé. Toda la pieza que forma la ducha se puede pegar sobre una base de pastillaje para que se sostenga sobre la torta o, si ésta es muy consistente, se puede pinchar directamente en el lugar, asegurándola con glacé.

Perrito

Modelar el cuerpo a partir de un conito de mazapán, darle movimiento de modo que la parte de la cola quede levantada.

Realizar las patas en dos colores de pasta marrón, pegarlas y masajear las uniones para disimularlas.

Modelar un cono para la cabeza y pegarla entre las patas delanteras. Realizar las orejas y la cola sosteniéndolas con pedacitos de palillos. Pintar los ojos y pegar una bolita de mazapán negro a modo de hocico. Preparar el toallón con un rectángulo de pasta de goma reposada.

Decoración

Preparar una torta cuadrada de 33 cm de lado, forrarla con pasta blanca y pintar con colorante negro y pincel cuadrados para imitar el piso.

Muñeca

Se realiza en mazapán color piel, modelar las piernas a partir de un rollito, doblar un extremo para formar los pies y marcar los dedos con un palillo.

Pegarlas cruzadas, apoyadas en el borde de la bañera. Modelar y pegar el torso, sin preocuparse porque la unión quede prolija ya que luego irá cubierta por la espuma. Realizar la cabeza dándole un tono humorístico, para ello hacer la cara gordita, pegarle una bolita muy chiquita a modo de nariz y pintar los ojos mirando hacia arri-



Perrito

Modelar un conito de mazapán para el cuerpo. Realizar las patas y pegar la cabeza. Modelar las orejas y la cola.



Muñeca

1

Realizar las piernas con mazapán y pegarlas sobre el borde de la bañera. Modelar y pegar el torso, hacer la cabeza, pegar los brazos y decorar el pelo con glacé.



2

Imitar la espuma con glacé en manga. Colocar los accesorios sobre la torta.

ba. Para hacer la boca, abrir la pasta con una esteca, pintarle los labios y decorar los dientes con glacé en cartucho. Insertar un palillo en el torso y colocar la cabeza (el palillo debe sobresalir de la misma para luego poder sacarlo). Modelar los brazos y unirlos a la cabeza y a los hombros. Dejar secar bien, retirar el palillo y decorar el pelo con glacé.

Para imitar la espuma, colocar glacé en manga y cubrir el cuerpo y las manos de la figura.